

# REOPEN Connecticut<sup>®</sup>

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



州長內德·拉曼特

6月17日重新開業之行業規則

2020年6月6日

# 6 月 17 日重新開業之行業規則

## 目標

在恢復康乃狄克州生活品質的同時，積極保護公眾健康，並加速經濟、教育和社區的復原。

# 1

## 安全第一

我們將實施積極的計畫，保護弱勢居民的健康，保持物理距離，為我們認為可以安全地重新開業的企業和機構提供明確的保障規則，從而安全地重啟社會。

# 2

## 科學導向

我們的策略將依賴經過科學驗證的全套公眾健康干預措施。我們將同時部署患者評估、檢測、積極追蹤、實地研究和公眾健康指導，對感染予以控制。

# 3

## 做好準備

我們將與醫院和醫療系統密切合作，採購和分發關鍵的個人防護裝備 (PPE)，評估病床和呼吸機的負載能力，從而確保提供最佳的護理水準。

# 4

## 選擇權

允許開放的行業內的個體企業有權自行決定重新開業的時間。在開業後，企業必須遵守我們制定的規則，保護員工及顧客的安全。

# 5

## 動態變化

我們備好的全套工具將根據實時的關鍵健康指標，告知可靈活伸縮或快速回滾的自適應計畫。

## 6 月 17 日重新開業之行業規則

### 我們將如何安全地開放經濟

在制定開放經濟的計畫時，我們將考慮到兩個因素：

哪些企業可以開業，何時開業。

如果企業選擇開業，企業必須如何運營。

### 哪些企業：

- 我們知道，部分企業會讓員工和顧客面臨更大的傳播風險。
- 我們將優先開放傳播風險較小，並且對經濟具有巨大影響的企業。
- 傳播風險由企業的接觸強度和修改潛力定義。
  - 接觸強度考慮的是接觸的接近度、接觸的時長以及接觸的次數。
  - 修改潛力考慮的是企業根據規定執行社交距離和消毒的能力。
- 我們將評估企業對州健全經濟的影響，重點關注企業僱用的人數，受到影響的 GDP 總量，以及對構成我們的經濟支柱的小企業的影響。

### 如何運營：

- 我們將向企業提供明確的運營指導，指導企業在確保員工及顧客安全的同時，如何重新開業。
- 指導為企業的經營者和員工以及顧客提供，涉及社交距離和衛生以及個人防護裝備的使用方面的內容。
- 我們的目標不僅僅是實現安全的開業，還包括建立起僱主、員工和顧客對社會的信心。
- 隨著時間推移，隨著我們對監控和控制疾病的信心上漲，指導將逐漸降低限制程度。

# 6 月 17 日重新開業之行業規則

## 哪些企業：行業逐漸重新開放

州將逐步開放經濟。

在住院人數連續 14 天下降，並且我們具備充分的檢測能力，已然建立接觸者追蹤系統，已然採購足夠的 PPE 的情況下，首批企業開始重新開業。此次重新開業的時間為 5 月 20 日。



## 6 月 17 日重新開業之行業規則

### 如何運營：保障

隨著我們繼續在 6 月 17 日重新開放企業，我們將在開業時以最嚴格的標準管控企業運營和實際互動。其中包括但不限於以下措施：

- 將大部分重新開業的企業的承載力限制在 50%。
- 在所有環境下執行嚴格的清潔和消毒規程。
- 能夠在家上班的員工應繼續在家上班。
- 屬於高危人群（共病症）以及年滿 65 歲的人員應繼續注意安全，並待在家中。
- 前往公眾場所應繼續始終佩戴口罩。
- 社交聚會將根據州長的行政命令予以限制。

在我們看到定義的一組公眾健康指標（詳情隨後公佈）出現進步後，我們將逐步放鬆保障措施。在這種情況下，下一批企業將得以開業，已然開業的企業也有機會擁有更多的運營餘地。我們預計這種情況將在接下來的幾個月出現。

和往常一樣，我們將根據數據和科學作出決定。我們的計畫有意留出充分的時間，以供學習和行為的採納，並最終實現健康指標的改善，為新的企業運營創造出必要的環境。如果公眾健康指標惡化，州府可能選擇重新採用最嚴格的保障措施。



---

餐館

# 餐館

## 概述

隨著康乃狄克州的餐館重新開業，最需要考慮的重點就是員工和顧客的健康與安全。企業在重新開業的過程中必須全程謹慎行事，確保嚴格遵守此處所列的規程。無法滿足此處所列規則要求的企業，應將開業延遲到能夠滿足要求之後。

儘管這些規則有助於餐館以盡可能安全的方式重新開業，但它們並無法完全減輕顧客和員工染病的風險。選擇在此時期前來餐館的顧客應充分認識到潛在的風險。年滿 65 歲，或存在其他健康狀況的個人不應前來餐館，而應繼續待在家中，確保安全。

企業應將這些規則視為保護康乃狄克州公眾健康所需的預防措施的最低基線。個體企業應根據行業準則的建議，或根據常識採取適用於各自具體情況的額外措施。

我們敦促顧客保持警惕，並留心自己常常光顧的餐館是否正在如實地實施這些規則。

## 餐館重新開業的規則

設施在第二階段的最大**室內承載量應為其正常室內承載量的 50%**。我們仍然鼓勵戶外就餐，前提是餐館不超出自身正常的運營能力，並且可以保持物理距離。此外，如果設施已經在第一階段建立了額外的戶外就餐承載力，那麼，如果市府繼續批准此等額外的承載力（根據市府的審批流程），則餐館可以在第二階段繼續保持額外的戶外承載力。

這些規則旨在幫助餐館安全地復工。此處提供的資訊可以補充來自其他行業團體的指引，部分補充如下所示。

這些規則可能隨著情況演變而更新。

## 其他資源

- **美國餐館協會**

<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

- **FDA**

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>

- **OSHA**

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

# 餐館



## 計畫重新開業

與您的員工分享這些規則，並將為應對 COVID-19 而採取的任何其他具體措施告知他們。



## 計畫管理員

指定計畫管理員，由其負責執行這些規則。對於餐館而言，管理員必須是經過認證的食品安全經理。



## 培訓

制定培訓計畫，並確保員工在重新開業前參與計畫。培訓應包括：

- 此文檔中包含的規則
- 有關如何清潔和如何安全地使用清潔產品（包括消毒劑）的規程
- 其他指導可參見此處：

[https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet\\_Cleaning\\_Final\\_UWDEOHS\\_0.pdf](https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOHS_0.pdf)

**注意：**如果分包了任何現場工作，僱主應負責確保分包商也得到適當的培訓。

培訓應在工作時間免費向員工提供。培訓資料的書寫應符合員工的語言和文化水平。每週還應組織複習政策。



## 清潔計畫

制定包含這些規則的清潔清單。確保明確由哪些員工負責執行計畫。



## 個人防護

判斷員工需要哪些個人防護裝備，並開始採購。

# 餐館



## 全面清潔

在重新開業前，完成設施的全面清潔，包括但不限於所有的餐飲、廚房、衛生間和座位區域，以及任何通常會接觸到的表面。



## 記錄員工日誌

維護員工日誌，記錄前來上班的員工和時間，以支援接觸者追蹤。



## 證明

前往 DECD 網站填寫完成自我證明，獲取重新開業 CT 徽章。一旦完成後，企業可以選擇在現場和社媒公佈徽章，宣傳對 CT 規則的遵守，並建立顧客信心。



## 承載追蹤

僱主需要負責執行修改後的承載限制 (50%)。



## 輪班

錯開輪班開始/結束的時間和休息的時間，盡量減少員工之間的接觸。

- 考慮將每次輪班的員工歸入一組（例如，保持相同的輪班安排，避免在輪班時將人員混雜在一起）。



# 餐館

## 入口和出口

考慮將設施的出口和入口分開，確保單向的人流量。



## 標牌

樹立明確的標牌，支援新政策，例如：

- 社交距離規程
- 清潔和消毒規程
- 個人防護（口罩、手套）
- 如生病/出現症狀，員工應待在家中
- 如果出現症狀，顧客不應進入設施



## 通風

配有中央通風系統的設施應盡可能加強通風率，並增加戶外空氣循環進入系統的百分比。未配有中央通風系統的設施應調整窗式空調機組或單元式通風機，最大限度地支持新鮮空氣進入系統；鼓風機應設置為低速，並盡可能不對著室內人群吹風。吊扇應進行調整，確保扇葉的轉動方向能夠將空氣吸向天花板，而不是向下吹向人群。窗口風扇應轉向戶外方向，將空氣排出窗外。不得使用將空氣吹入房間的窗口風扇，或只是用於流通室內現有空氣的獨立風扇。



## 等候區

關閉室內等候區。



## 社交距離標記

安裝視覺上的社交距離標記，鼓勵顧客保持 6 英尺的距離（例如，餐館入口，等待入座的隊列、等待付款的隊列、等待使用衛生間的隊列）。



## 自助餐和自助站

取消自助餐和自助站。



## 座位/桌位安排

重新安排空間，保持顧客群體之間至少 6 英尺的空位。如果各個桌子/卡座之間立有超出桌面高度 30 英尺的無孔隙屏障（例如寶克力、木板），則顧客群體的就座間隔可以小於 6 英尺。餐館老闆應諮詢當地消防局長，以確保在餐館內樹立的任何屏障符合生命安全規範的規定。

# 餐館



## 非必要的便利設施

關閉或除去對企業的主要功能不具有必要性的便利設施（例如舞池、撞球桌）。



## 上菜員獨立工作區

上菜員應負責在餐館的固定區域內上菜，盡量從最大程度上避免重疊。



## 廚房

重新安排工作站，以便盡量避免食品製備人員面對面，並確保他們能夠保持 6 英尺的距離（例如錯開使用加工區兩邊的工作站）。



## 餐具

餐具應捲起來或包裝起來。



## 非接觸式的裝置

盡量安裝非接觸式的裝置，包括：

- 非接觸式支付、紙巾分配器、皂液機、垃圾桶。



## 共用設備

確保員工盡量不共用設備（例如烹飪用具、托盤等）。如需共用，在每次使用完後應清潔設備。



## 菜單

我們強烈建議企業使用無接觸或一次性的菜單（例如：手機 APP、白板）。如果不能使用無接觸或一次性的菜單，企業必須在使用後消毒菜單。



## 調味品

使用一次性的包裝或容器。



## 最大的派對規模

除非另有禁止，否則應允許群體用餐，但前提是，任何此等群體均必須遵守這些規則和適用的所有其他統管公共場所行為的行政命令。行政命令將因應當前的公眾健康資料，更新允許聚集的最大規模。

# 餐館



## 吧檯就座

如滿足以下任一條件，我們將允許吧檯就座：

- 吧檯後面沒有活躍的工作區或工作人員；或者
- 吧檯空間設有物理屏障（例如寶克力）隔開顧客
- 此外，派對參與者必須在吧檯就座（不提供站立顧客服務），並且派對彼此之間必須間隔至少 6 英尺



## 取餐、得來速以及送餐

設施應遵守 FDA 在 FDA 網站發佈的有關取餐、得來速以及送餐操作的指導方針。餐館還應採取以下步驟，協助顧客保持物理距離：

- 鼓勵顧客在線上或透過電話下單
- 在可行的情況下提供路邊取餐
- 在取餐或付款的區域，以及顧客的等候隊列中劃清 6 英尺距離的界線。
- 盡可能在顧客互動的關鍵位置（例如取餐區、付款點）樹立實體的無孔隙屏障（例如寶克力、塑料玻璃）。



## 違規舉報熱線

樹立明確的標牌，包括顯示員工及顧客可用於舉報潛在違規的州熱線 (211)。



## 表演者

在表演期間與距離自己最近的人員（包括其他表演者）保持至少 12 英尺距離的情況下，表演者無需佩戴口罩。

# 餐館



## 員工的個人防護

- 所有員工需要佩戴口罩或可以完全蓋住口鼻的其他布製面罩，除非員工存在醫療狀況，這麼做將有悖於他們的健康或安全。
- 員工可以依照自己的選擇，使用自己的布製面罩，而不是僱主提供的口罩。
- 餐桌上菜員需要使用不含乳膠的手套，並且必須時常更換手套，包括在處理完顧客使用過的任何菜餚或餐具之後進行更換。
- 在使用清潔用的化學制劑時，必須戴好不含乳膠的手套和護目裝置。
- 所有餐館員工均應在適當的情況下遵守 **FDA** 有關手套使用的指導方針。



## 僱主需要負責為員工提供個人防護裝備

- 如果企業沒有足夠的個人防護裝備，則企業不得開業。



## 顧客的個人防護

前往餐館時，顧客需要攜帶和佩戴外科口罩或可以完全蓋住口鼻的其他面罩（例如布製面罩），除非顧客存在醫療狀況，這麼做將有悖於他們的健康或安全，或除非顧客正在餐館用餐。

# 餐館



## 洗手液

洗手液應盡可能在入口和公共區域提供。



## 洗手

確保員工經常使用肥皂與清水洗手至少 20 秒。



## 清潔和消毒產品

### 和/或一次性消毒濕巾

盡可能在常用表面的附近提供（例如桌椅和衛生間）。



## 衛生間

時常清潔，並記錄清潔日誌，以便於追蹤。



## 清潔和消毒

遵循規定應該使用具體哪些產品和如何使用這些產品的聯邦指導方針 (CDC、EPA)。

- 使用適用於表面，並且符合 EPA 抗 SARS-CoV-2 標準的產品。在擦拭表面之前，按廠商建議的必要接觸時間，讓消毒劑先停留在表面一會兒。對員工進行適當的清潔程序培訓，確保員工安全、正確地使用消毒劑。
- 消毒劑屬於刺激物及致敏物，應謹慎使用。
- 在使用消毒劑時，避開所有接觸食物的表面；這些表面應予以清潔。
- 持續清潔和消毒公共區域、高人流量的區域以及經常接觸的表面（至少每天一次），如果使用頻繁，則增加清潔和消毒的頻次。在每次使用過後，清潔和消毒共用的物品（例如支付時使用的 PIN 鍵盤）。



## 座位區和桌位

在每次就座過後，消毒座位區和桌位以及共用物品。



## 廚房

持續清潔廚房和廚房用具（至少每天一次），如果使用頻繁，則增加清潔的頻次。

# 餐館



## 每日健康檢查

要求返回場所上班的員工確認他們沒有出現 CDC 定義的 COVID-19 症狀，並監視他們自身的症狀，包括咳嗽、呼吸短促或以下症狀中的任意兩個：

- 發燒
- 發冷
- 反復打冷顫
- 肌肉痛
- 頭痛
- 咽喉痛
- 最近喪失味覺或嗅覺

如生病，員工應待在家中。



## 如出現 COVID-19 陽性病例

員工應告知僱主，並遵循州的檢測和接觸者追蹤規程。

其他資訊可參見：

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html>。



## 吹哨者保護

僱主不得因為員工提出對 COVID-19 相關安全 and 健康情況的疑慮而報復員工。

- 其他資訊可參見：  
[www.whistleblowers.gov](http://www.whistleblowers.gov)。
- 其他針對公共部門的資訊可參見：  
[www.connosha.com](http://www.connosha.com)。



## 請假

僱主應遵守有關員工帶薪休假的聯邦指導，並向員工提供此指導。

僱主應張貼家庭第一冠狀病毒應變法案 (FFCRA) 勞工部海報。海報可參見：

<https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- 其他指導可參見：  
<https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>